SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2372.3-2006

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Cara uji fisika-Bagian 3: Penentuan kepekatan saus tomat dalam produk perikanan yang dikemas

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Istilah dan definisi 1
3 Prinsip 1
4 Peralatan 1
5 Prosedur 1
6 Perhitungan 2
7 Pelaporan 2
8 Keamanan dan keselamatan kerja 2
Bibliografi 4
Lampiran A (informatif) Gambar alat refractometer 3

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI-01-2372-1991 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun yang telah dirumuskan rapat konsensus pada tanggal 25 Nopember 2005, di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asoasiasi, lembaga penelitian, peguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Bekaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil perikanan.
2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Cara uji fisika-Bagian 3: Penentuan kepekatan saus tomat dalam produk perikanan yang dikemas

1 Ruang lingkup

Standar ini digunakan untuk menentukan kepekatan saus tomat sebagai media produk perikanan yang dikemas.

2 Istilah dan definisi

2.1
produk perikanan yang dikemas
ikan termasuk biota perairan lainnya yang ditangani dan/atau diolah untuk dijadikan produk akhir dalam kemasan

2.2
prosentase brix (*% brix*)
satuan kepekatan yang dinyatakan dengan g sukrosa / 100 g contoh

2.3
saus tomat
media yang dibuat dari bahan baku tomat dan digunakan untuk produk perikanan yang dikemas serta berfungsi sebagai pengawet, penambah rasa dan aroma

3 Prinsip

Menentukan kadar sukrosa media saus tomat dengan menggunakan alat refraktometer.

4 Peralatan

- Alat pembuka kemasan;
- Refraktometer 0 % brix - 32 % brix;
- Wadah;
- Spatula;
- Tisu.

5 Prosedur

a) Bersihkan kemasan yang akan diperiksa dengan tisu dan letakkan pada tempat yang datar.

b) Buka tutup kemasan menggunakan alat pembuka kemasan.

c) Pisahkan produk dari media saus tomat

d) Aduk saus tomat dengan spatula hingga homogen.

e) Bersihkan prisma refraktometer dengan kertas tisu.

f) Ambil saus tomat dengan menggunakan spatula, letakkan pada prisma refraktometer dan ratakan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

g) Amati dengan meneropong lensa pembidik refraktometer dan baca skala (x) yang menunjukkan kadar sukrosa dalam prosentase brix (% brix).

h) Lakukan ulangan pengamatan minimal 7 kali kemudian hitung nilai rata-rata yang dinyatakan sebagai kadar sukrosa saus tomat.

6 Perhitungan

$$\text{Kepekatan saus tomat (\% brix)} = \frac{x1 + x2 + x3 + \ldots + xn}{n}$$

dengan:
x1, x2 …xn adalah angka yang tertera dalam skala
n adalah jumlah ulangan

7 Pelaporan

Laporkan kepekatan saus tomat dalam satuan % brix dengan satu angka di belakang koma. Jika angka di belakang koma kurang dari lima maka angka di depan koma tetap, tetapi apabila angka di belakang koma lebih dari lima maka angka di depan koma naik satu angka. Jika angka di belakang koma lima maka nilai tetap.

CONTOH:
10,4 dibulatkan menjadi 10,0
10,6 dibulatkan menjadi 11,0
10,5 tetap 10,5

8 Keamanan dan keselamatan kerja

Untuk menjaga keamanan dan keselamatan kerja selama melakukan analisa penentuan kepekatan saus tomat maka analis perlu menggunakan baju laboratorium dan menggunakan sarung tangan pada saat membuka kaleng.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(informatif)

Gambar alat refractometer



"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Format and Content of Test Methods and Procedures for Validation and Verification of Chemical Test Methods. National Association of Testing Authorities, Australia. *Anonymous*. 1997.

Bradley, R.L. 1998. *Moisture and total solids analysis*. In Nielsen, S.Z. *Food analysis second edition*. Kluwer academic/Plenum publishers. Massachusetts. USA.

Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, 2005. *Laporan verifikasi metode penentuan kepekatan saus tomat dalam kaleng*. BPPMHP. DKP. Jakarta.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id